



NAVE TRINIDAD

La Manzanilla tiene sus códigos y Barbadillo los conoce todos. Trabaja con maestría con todos ellos. Se puede pensar que solo una parte de la biológica tiene sentido en botella, tiene sentido en rama, tiene sentido en la calle. Se puede pensar así... de manera miope, si nos circunscribimos a lo meramente preestablecido.

Ha llegado el momento de asumir el reto de poner en una bonita botella jerezana, una nueva Manzanilla en rama y hacerlo con los honores que merece. Ha llegado el momento de sacar a pasear flores, alegría y descaro, el descaro de la Manzanilla en la versión más comprensible de las crianzas medias.

La Bodega de El Toro es la fundacional de la empresa. Es la que compró Benigno Barbadillo en 1821 para comenzar con su aventura vinatera. Ha asistido incólume al desarrollo de la firma y sigue ahí, preciosa, con sus nísperos y su aljibe de quién sabe cuándo. El Toro tiene cuatro naves y un patio en el que dan ganas de perderse y darse a la charla con amigos. Cada nave tiene su nombre y sus propias condiciones de crianza, faltaría más. Una de las naves se llama Trinidad, como la capitana de la primera vuelta al mundo. La nave Trinidad es la que da cobijo a la Manzanilla Trinidad. Tenía que ser así.

Si quieres dejarte llevar en un viaje iniciático, esta es una vía. Otras las tienes a tu alcance con Mirabrás, con las Manzanillas Pasadas, con Solear... tú decides. La crianza biológica tiene sus cosas. Ofrece vinos diferentes y eso es bueno y malo a la vez. Es bueno porque es diferente; y es malo justamente por la misma razón. Si quieres acceder a esa boca amarga y salina que te ofrece una Manzanilla de mayor crianza, tienes que tener arrojo. Se valoran positivamente en este contexto valentía y buen gusto.

Trinidad es otra cosa. Trinidad es una puerta de entrada amable y divertida aun en la contundencia de las crianzas medias. A nosotros nos ha encantado darle forma, ponerla a tu disposición, ofrecértela como el que ofrece la tentación del pecado.

DATOS BÁSICOS

Tipo de vino: Manzanilla
D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda
Uva: Palomino Fina 100%

DATOS ANALÍTICOS

15 % alcohol
Contiene sulfitos

DATOS PRÁCTICOS

Manzanilla de crianza media (4 años)
Nueva solera ubicada en la Nave Trinidad de la bodega El Toro.
36 botas.

FORMATO

Botella 37,5 cl. en cajas de 6 botellas.
Botellas 75cl en cajas de 6 bot.
Botellas Magnum 150cl

Producción anual: 10000 botellas.

DATOS TÉCNICOS

La nueva Manzanilla es una idea compartida por Montserrat Molina, Antonio Sánchez y Alta Gama. Inicialmente había un punto de partida común: la creación de una nueva Manzanilla en rama de alta calidad, pero que a la vez, fuera comprensible por la generalidad de los consumidores, sin necesidad de caer en la complejidad y exigencia que pueden ofrecer otras propuestas en rama de la empresa (Pastora, Saca Estacional y Levante Poniente).

Finalmente se decidió crear una nueva solera en El Toro.

Para la creación de esta nueva solera, Montserrat Molina ha utilizado diferentes vinos de crianza biológica, siendo predominante la selección de botas de la bodega de El Toro en la que se emplaza la nueva solera de Trinidad.

Una vez encontrado ese carácter deseado y tras meses de pruebas y catas preparatorias, se han destinado 36 botas de la bodega fundacional a acoger esta nueva solera. Parte de estos vinos de ensamblaje son los que se han utilizado en el primer lleno de Trinidad. El resto, se ha encerrado en botas con el objetivo de que la nueva Manzanilla vaya adquiriendo su propia personalidad "a futuro".

El resultado de este proceso de creación es un vino de marcado carácter biológico, una Manzanilla de libro, rica y equilibrada, sabrosa, sugerente dentro de su edad alegre.



BARBADILLO

DESDE 1821